

## ŠPAGETY SE ŠPENÁTOVÝM PESTEM A PECORINEM



**Domácí pesto z čerstvých špenátových listů spolu s ovčím sýrem Pecorino dodá těstovinám skvělou chuť.**

### Příprava:

Připravte si špenátové pesto. Namixujte syrové špenátové listy spolu s ořechy, nastrouhaným pecorinem a opraženými piniiovými oříšky. Přidejte sůl, muškátový oříšek a pepř. Přidejte extra panenský olivový olej a vypracujte dostatečně tekutou omáčku. Mezitím si uvařte špagety, vmíchejte omáčku a bohatě posypte nastrouhaným sýrem Gran Moravia.

### Suroviny

#### špagety

300 g špenátových listů

50 g ořechů

**100 g nastrouhaného sýru**

**Pecorino**

několik opražených piniiových

oříšků

**nastrouhaný sýr Gran Moravia**

**na posypání**

**extra panenský olivový olej**

sůl, pepř, muškátový oříšek



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST